



#### Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 kilo gemengd mager gehakt of rundergehakt.
- 100 gram rozijnen zonder pitjes
- 75 gram gedroogde abrikozen
- 4 dikke sneetjes witbrood
- 3 dl melk
- 2 eieren
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 3 eetlepels boter
- 2 middelgrote gesnipperde uien
- 1 teentje knoflook uit de knijper
- 50 gram amandel snippers
- 1 1/2 theelepel kerriepoeder
- 1 theelepel vlees kruiden
- 3 eetlepels citroensap
- 1 eetlepel azijn
- 12 theelepel versgemalen peper
- zout

#### Bereiding

Doe het gehakt in een grote kom. Was de rozijnen in lauwwarm water, wrijf in de zeef de steeltjes los van de rozijnen en spoel de steeltjes weg. Overgiet de rozijnen in een kom met kokend water. Snijd de abrikozen in kleine stukjes. Snijd de korstjes van de boterhammen. Verbrokkel de boterhammen in een kom en schenk er melk op. Breek de eieren op het gehakt en werk alles met een vork of met je handen goed door elkaar. Bestrijk een ovenschaal dun met olie. Laat de rest van de olie en de boter in een kleine steelpan warm worden en fruit daarin onder af en toe roeren de uien met de knoflook langzaam goudgeel. Bak de laatste 2 minuten

even de abrikozen stukjes mee. Neem de steelpan van het fornuis. Schuif het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor op 180 graden. Giet de rozijnen af en doe de rozijnen in een mengbeker of blender. Doe daar ook de amandelsnippers, de kerrie, de vleeskruiden, het citroensap, de azijn en de peper met 1 theelepel zout in. Schep de gefruite ui en knoflook en abrikozen stukjes, met zo weinig mogelijk bakvet ook in de mengbeker en laat die een paar slagen draaien, maar maak de inhoud niet al te fijn.

Giet de mengbeker bij het gehakt. Maak het geweekte brood fijn met een vork en werk ook dit door het gehakt. Vul de ovenschaal en strijk de bovenzijde van het gehakt met een een in koud water gedompelde lepel. Zet de schaal op het rooster in de oven en laat het gehakt in 60 tot 75 minuten door ene door gaar worden.

Ovenstand : ongeveer 180 graden

Serveren met rijst en een ijsbergsalade met paprika snippers en komkommer.